



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MİNİ KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Yemek Kaşığı kakao
- 3 Bardak un
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Bardak toz şeker
- 1 Paket vanilya
- 4 Adet yumurta
- 1 Bardak süt

Yumurta ve toz şekeri iyice çırpın. Eritilmiş margarin ve süt ilave edip çırpmaya devam edin. Un, kakao, vanilya, kabartma tozunu ekleyip kaşıkla karıştırın. Kek hamurunu yağlanmış ve un serpilmiş kek kalıplarına aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Krem şantiyi soğuk sütle koyulaşana kadar çırpın. Kekler soğuyunca krema şantiyi sıkma torbasına alıp üzerlerine sıkın. Toz fıstık serpip, frenk üzümü ile süsleyip servis yapın.